

Pieteikuma publikācija saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām 50. panta 2. punkta a) apakšpunktu

(2016/C 239/11)

Šī publikācija dod tiesības izteikt iebildumus pret pieteikumu atbilstīgi Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1151/2012 ⁽¹⁾ 51. pantam.

VIENOTS DOKUMENTS

HÄNNLAMB

ES Nr.: SE-PDO-0005-01327 – 21.4.2015.

ACVN (X) AĢIN ()

1. Nosaukums

Hännlamb

2. Dalībvalsts vai trešā valsts

Zviedrija

3. Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts

3.1. Produkta veids

1.1. grupa. Svaiga gaļa (un subprodukti)

3.2. Apraksts par produktu, uz kuru attiecas 1. punktā minētais nosaukums

Ar *Hännlamb* ir nosaukumu apzīmē Gotlandes noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā dzimušo, izaudzēto un nokauto Gutes šķirnes jēru un aitū liemeņus vai izcirtņus. *Hännlamb* ir gotlandiešu vārds, kas nozīmē "ragaina aita" (*hornfår*) – sākotnējais nosaukums Gotlandes ragainajām aitām, kuras XX gadsimta sākumā tika paglābtas no izmiršanas un pēcāk ieguva šķirnes nosaukumu *gutfår*. Šī aitū šķirne radusies no Gotlandes šķirnes *allmogeår*, kuras īpašības ir attīstījušās vairāku gadu tūkstošu laikā, pateicoties Gotlandes klimatam un veģetācijai. Aita tiek izaudzēta dabiskās ganībās, kuras ir nabadzīgākas nekā aramzeme, un ir pielāgojusies efektīvi baroties ar tajās atrodamajiem augiem. Gaļu tirgo Gotlandē un pārējā Zviedrijā.

Kaujamo dzīvnieku šķirnei jābūt *gutfår*, tiem jāatbilst vienas no šķirnes dzīvnieku audzētāju biedrību (*GutfårAkademien* vai *Föreningen Guteåret*) noteiktajiem nosacījumiem attiecībā uz šķirnes tīrību un jābūt iekļautiem to ģēnu bankās, lai nodrošinātu šķirnes saglabāšanu. Dzīvniekiem jābūt izaudzētiem Gotlandes dabiskajās ganībās.

Dabiskās ganības gaļai piešķir īpašu raksturu. Zālaugos un augos ir, piemēram, augsts polinepiesātināto taukskābju un antioksidantu, piemēram, E vitamīna saturs, tādējādi gaļai, kas iegūta no šādi barotiem jēriem, ir augstāks minēto vielu īpatsvars un cits taukskābju profils, kas dod tai raksturīgu garšu. E vitamīns netieši ietekmē garšu, kavējot taukskābju noārdīšanos. Ar šķirni saistītā garšas atšķirība galvenokārt rodas no atšķirīgā tauku slāņa, kā arī no attiecīgo šķirņu aitām raksturīgo spēju barojoties labi izmantot daudzveidīgo barību. *Hännlamb* aitas, pateicoties to pielāgošanās spējai, labi izaug trūcīgās, bet sugām bagātās ganībās, kas arī gaļai piešķir raksturīgas īpašības. Jēra gaļas enerģētiskā vērtība ir 100–170 kcal jeb 470–700 kJ uz 100 g gaļas atkarībā no izcirtņa. Tauku saturs ir apmēram 2–10 % un sastāv no aptuveni vienādām daļām piesātināto un mononepiesātināto taukskābju, bet polinepiesātinātās taukskābes veido aptuveni vienu desmito daļu no taukskābēm. Gaļa no dabiskām ganībām satur vairāk tādu polinepiesātināto taukskābju kā omega-3 taukskābes (galvenokārt alfa-linolēnskābes un eikozānpentaēnskābes), jo tās ir ganībās augošajos augos. Atkarībā no barības omega-3 taukskābju daudzums var variēt, sasniedzot vairāk kā pieckāršu vērtību. Omega-3 un omega-6 taukskābju attiecība gaļā ir atkarīga no barības/ganībām un ietekmē garšas pieredzi. *Hännlamb* jēra gaļai raksturīga sulīga gaļas garša ar aknu un asins piegāršu, izteikta sviesta (dzidrināta sviesta) garša, meža aromāts (augšne, sūnas un sēnes), skābena garša un metāliska pēcgarša. Turklāt jēra gaļai ir savs sāļums, kā arī zālaugu un kastaņu piegārša. Gaļai ir atzīta medījuma garša. Degustētāju žūrijas jēra

⁽¹⁾ OV L 343, 14.12.2012., 1. lpp.

gaļas garšu ir saistījušas ar metālisku, mežu atgādinošu un sviesta garšu, kā arī ar gaļas skābenumu. Visintensīvākā bija sviesta, tad metāliska un mežu atgādinoša garša. Salīdzinot ar komerciālākām šķirnēm, šī gaļa ir smalkgraudaina, ar tumšāku krāsu un plānāku tauku slāni. Dienasgaismā gaļas krāsa ir vidēji tumši sarkana, bet tauki – balti (AMSA Meat Color Measurement Guidelines, American Meat Science Association, 2012).

Viena no šīs dabiskās dzīvnieku šķirnes īpašībām ir lielā indivīdu dažādība. Atšķiras to izskats un izmērs. Pieaugušu Gutes aitu svars atšķiras pat viena vecuma dzīvniekiem. Aitu māšu vidējais dzīvsvars ir 50 kg, taču var būt no 40 līdz 70 kg, bet auniem – no 60 līdz 80 kg. Šīs atšķirības atspoguļojas arī jēru augumā un svarā. Piemēram, vienā dienā Lilla Karlsö salā dzimušu jēru kautsvars variē no 16 līdz 21 kg.

Uz gaļas pārdošanu neattiecas nekāda prasība par minimālo vai maksimālo kaušanas vecumu. Lēmumu par to, vai dzīvnieku klasificēt kā aitu vai kā jēru, pieņem, pārbaudot liemeņus. *Hännlamb* jēra maksimālais vecums ir aptuveni 16 mēneši; vēlāk dzīvnieku klasificē kā aitu. Pārdodot jānorāda, vai tā ir jēra vai aitas gaļa.

Lai liemeņus varētu tirgot kā *hännlamb*, tiem jāsver vismaz 12 kg. Izcirtņiem svara ierobežojums nav noteikts, jo to neuzskata par nepieciešamu.

Jērus parasti kauj pirmajā rudenī, kad tie sasnieguši aptuveni 30–50 kg dzīvsvara. Vecākus dzīvniekus kauj visu gadu. Atbilstīgi *EUROP* skalas kvalitātes prasībām, kas attiecas uz *hännlamb* jēru kategoriju, pēc muskuļaudu klases šai gaļai jābūt vismaz pietiekami labai (O), bet tauku slānim – vismaz plānam (2-). Attiecībā uz kaujamo dzīvnieku kategoriju to liemenis var būt nedaudz vājāk attīstīts, P+–E, bet tauku slānis – vismaz plāns (2-).

3.3. Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem) un izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)

Visā augu augšanas sezonā *hännlamb* aitas ganās dabiskajās ganībās un uzņem augos esošās uzturvielas. Atkarībā no klimata faktoriem un ganību stāvokļa pavasarī un vēlā rudenī var dot sienu un skābbarības papildbarību. Jēri seko to mātēm dabiskajās ganībās. Jēri sāk ganīties aptuveni viena mēneša vecumā, taču emocionālu iemeslu dēļ turpina zīst līdz vēlā rudenim.

Uzturvielu saturs ganību barībā (uz kg sausnas) ir atšķirīgs, bet *hännlamb* aitu ierastajās ganībās tas aprēķināts šādi: patērējamā enerģija – 10,2 MJ, šķīstošie kopproteīni – 126 g, zarnās absorbējamās aminoskābes – 69 g, proteīnu balanss spurekli – 48 g, kalcijs – 9,1 g, fosfors – 2,6 g, kālijs – 17,2 g, magnijs – 1,8 g, pelni – 63 g un kopproteīni – 168 g.

Ziemā aitu mātes un aunus ēdina ar sienu un/vai skābbarību. Aitu mātes var saņemt spēkbarības piedevas laikposmā no viena mēneša pirms un viena mēneša pēc jēru atnešanās. Gan rupjajai barībai, gan spēkbarībai jābūt no noteiktā ģeogrāfiskā apgabala.

Sienu ziemas barībai audzē aramzemē. Tā sastāvs atšķiras atkarībā no augsnes, bet bieži vien sastāv no tādu stiebrzāļu maisījuma kā pļavas timotiņš, pļavas auzene, ganību airene, dažkārt ar sējas lucernas un citu augu piejaukumu.

Skābbarību gatavo no tās pašas novāktās ražas, ko izmanto siena ieguvei.

Vienīgā prasība attiecībā uz spēkbarības izvēli ir tāda, ka tās izmantošana ēdināšanā jāierobežo līdz aptuveni vienam mēnesim pirms un vienam mēnesim pēc jēru atnešanās.

3.4. Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā

Kaujajiem dzīvniekiem jābūt dzimušiem un izaudzētiem noteiktā ģeogrāfiskā apgabala dabiskajās ganībās (tomēr ganību sezonā un arī ārpus ganību perioda tie var īslaicīgi atrasties uz citas zemes noteiktā ģeogrāfiskā apgabala robežās).

Jēru ganību periodam pirms to nokaušanas jābūt vismaz četrus mēnešus ilgam. Pieaugušu dzīvnieku ganību perioda ilgumam jābūt vismaz septiņus mēnešus gadā.

3.5. Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta griešanas, rīvēšanas, iepakojšanas u. c. īpašie noteikumi

—

3.6. Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta marķēšanas īpašie noteikumi

Kaušanas laikā dzīvnieki, liemeņi un izcirtņi jātur atsevišķi. Liemeņi jāapzīmogo ar *Hånnlamb* logotipu (1. attēls).

Logotips jāuzliek uz gatavo produktu iepakojuma, lai nodrošinātu izsekojamību.



1. attēls. *Hånnlamb* logotips.

4. Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija

Ģeogrāfiskais apgabals ietver Gotlandes salu ar tai blakus esošajām salām un saliņām. Ģeogrāfiskais apgabals atbilst Gotlandes provincei, ieskaitot salu *Gotska Sandön* (2. attēls). Gotlande ir lielākā sala Baltijas jūrā, un tās koordinātas ir: 57°29'57"N 18°30'34"E. Sala atšķiras no pārējās valsts, piemēram, ar to, ka tās pamatiezis ir kalņakmens.



2. attēls. Fennoskandijas karte, kurā Gotlande, "hånnlamb" ģeogrāfiskais apgabals, ir iekrāsota zaļā krāsā.

5. Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu

Gotlandē valda piejūras klimats. Temperatūra visu gadu ir relatīvi stabila, pateicoties atrašanās vietai Baltijas jūrā, pavasari ir vēsi, bet rudenī un ziemas – maigi. Gada vidējā temperatūra ir aptuveni + 6,5 °C. Temperatūra vasaras sākumā un vasarā bieži ir augsta, un intensīvais saules starojums izraisa sausumu, kas ietekmē augus un ganību apstākļus.

Hånnlamb ir dabiska aitu šķirne, kas radusies no Gotlandes šķirnes *allmogefår*, kuras īpašības ir attīstījušās vairāku gadu tūkstošu laikā, pateicoties Gotlandes klimatam un veģetācijai. Aitas visu gadu klejoja ārā – piekrastes pļavās, alvāros un mežos. Šāda dzīvesveida dēļ Gotlandes aita, dzīvojot ārā apstākļos, pakāpeniski pielāgojās salas unikālajiem dabas apstākļiem. Šī aitu šķirne ir saglabājusi daudzas sākotnējās īpašības, kuru vairs nav mūsdienu aitu šķirnēm. Aitas gremošanas sistēma, piemēram, ir pielāgojusies, lai dzīvnieks varētu efektīvi baroties Gotlandes liesajās dabiskajās ganībās.

XIX gadsimta prefektūras piecgades hronikās ("*landshövdingarnas femårsberättelser*") lasāms, ka salas dabiskās ganības bija ļoti piemērotas aitu audzēšanai un aitikopībai bija liela nozīme Gotlandē. Hronikās ir arī teikts, ka šī aitu šķirne bija izturīga, jo aitas dzīvoja ārā visu gadu, tās bija maza auguma, taču to gaļa bija garda, ar izteiktu medījuma garšu. Par šīs iezīmes cēloni tika uzskatīta dabiskajās ganībās augošo augu daudzveidība. Senākos avotos minēts, ka aitas gaļa – svaiga, kūpināta vai sālīta – bija nozīmīgs Gotlandes eksporta produkts. Aitas gaļu regulāri eksportēja, piemēram, jau no XVIII gadsimta vidus uz Stokholmu.

1918. gadā tika uzsākta iniciatīva, lai glābtu Gotlandes aitu (*hånnlamb*) no izmiršanas. No savāktajām *hånnlamb* aitām pakāpeniski izveidoja jaunus ganāmpulkus. Tā Gotlandes aita *hånnlamb* tika izglābta. 1973. gadā tika apstiprināts nosaukums *gutefår* (Gutes aita), lai apzīmētu Gotlandes dabisko ragaino šķirni, kuru gotlandiešu dialektā tradicionāli dēvē par *hånnlamb*. Gan *hånnlamb* aitu mātēm, gan auniem ir rāgi.

Hånnlamb aitū izmantošanas veids mūsdienās ir ļoti līdzīgs to izmantošanai senatnē, tomēr tas atbilst spēkā esošajām normatīvajām un tiesību aktu prasībām. Aitkopība ir pakļauta stingrai kontrolei, un tiek ievērots Valsts lauksaimniecības pārvaldes (*Jordbruksverket*) izstrādātais audzēšanas plāns, kas aizliedz mērķtiecīgu selekciju un krustošānu ar citām šķirnēm. Tādējādi *hånnlamb* aitas ir saglabājušas izskatu un īpašības, kurām ir tūkstoš gadu sena vēsture.

Arheoloģiskie atradumi liecina, ka aitas Gotlandes salās ir audzētas vairāk nekā 4 000 gadu. Aitkopība Gotlandē ātri vien ieguva lielu nozīmi. Par aitkopības nozīmīgumu Gotlandē liecina arī tas, ka salas brīvie zemnieki no XIII gadsimta kā simbolu savā zīmogā izmantoja vecāku aunu. Auns ilgu laiku bija trīs Gotlandes dienvidu daļu simbols, bet pēcāk rotāja visas salas emblēmu un joprojām ir tās oficiālais simbols. Auns rotā arī Gotlandes reģiona, provinces un lēnes ģerboņus (3. attēls).



3. attēls. No kreisās: XIII gadsimta zīmogs ar *hånnlamb* kā salas brīvo zemnieku simbolu, Gotlandes reģiona un Gotlandes lēnes logotipi, kuros arī Gotlandes simbols ir *hånnlamb*.

Saikne starp ģeogrāfisko apgabalu un produkta kvalitāti vai īpašībām (ACVN), vai produkta īpašo kvalitāti, reputāciju vai citām īpašībām (AGIN).

Pateicoties kalcija saturam un piejūras klimatam, Gotlandes dabisko ganību augu valsts ir bagāta un unikāla. Tas attiecas arī uz skrajiem skujkoku mežiem, kuru zemsedze kalcija satura dēļ ir ļoti bagāta ar augiem un zālaugiem. Dabiskajās ganībās var sastapt 20–40 augu sugu uz vienu m². Šobrīd joprojām ganības sedz lielu daļu Gotlandes teritorijas, neraugoties uz to platības samazināšanos, un aizņem aptuveni 40 000 hektāru.

Gotlandes sausais klimats apvienojumā ar dabiskajām ganībām piešķir *hånnlamb* aitū gaļai ļoti izteiktu gaļas garšu. Zinātniskie pētījumi liecina, ka gaļas garšu ietekmē ūdens saturs barībā. Zālaugu, tostarp mazā mārsla, pārpilnība Gotlandes dabiskajās ganībās piešķir gaļai izteiktu medījuma garšu – iezīmi, kas ir vēsturiski atzīta, un šī gaļa izsenis tiek uzskatīta par ļoti iecienītu delikatesi.

Atsauce uz specifiskācijas publikāciju

(šīs regulas 6. panta 1. punkta otrā daļa)

<http://www.livsmedelsverket.se/globalassets/produktion-handel-kontroll/livsmedelsinformation-markning-halsopastaenden/skyddade-beteckningar/ansokan-hannlamb-med-bilagor.pdf>